

УДК [637.236:579]:637.25-027.242

СИНБИОТИЧЕСКИЕ КОМПЛЕКСЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СПРЕДОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Гресько И.Г.

Научные руководители – Ткаченко Н.А.¹, д.т.н., профессор,
Некрасов П.А.², д.т.н., профессор

¹Одесская национальная академия пищевых технологий
г. Одесса, Украина

²Национальный технический университет «Харьковский политехнический институт»
г. Харьков, Украина

Создание качественных и безопасных продуктов питания, улучшающих пищевой статус населения, является актуальной задачей пищевой промышленности. Одно из направлений ее решения – разработка и внедрение в структуру питания населения различных функциональных пищевых продуктов, в качестве которых могут использоваться спреды, представляющие современные заменители сливочного масла.

Анализ экономических и технологических особенностей производства спредов в мире свидетельствует о том, что на мировом рынке представлены спреды, обогащенные витаминами, фитостеринами и их эфирами, микро- и макроэлементами, а также другими физиологически функциональными пищевыми ингредиентами (ФФПИ). В то же время, производство спредов в Украине сегодня учитывает только экономическую составляющую вопроса: это более дешевый заменитель сливочного масла, не всегда высокого качества. При этом в качестве рецептурных компонентов зачастую используют заменители молочного жира, которые содержат (25...45) % трансизомеров жирных кислот, что приводит к получению небезопасного с точки зрения физиологии питания продукта. Научные разработки, касающиеся перспективности развития рынка спредов, которые могут быть позиционированы как продукты, обеспечивающие условия для здорового питания, сегодня в стране не проводятся.

Среди ФФПИ особое место занимают пре- и пробиотики, способные проявлять нормализующее действие на кишечный микробиоценоз организма человека. Основными пищевыми источниками про-, пре- и синбиотиков сегодня являются кисломолочные продукты, которые, к сожалению, характеризуются непродолжительным сроком хранения, а кроме того, не всеми потребителями включаются в традиционные пищевые рационы. Альтернативой кисломолочным продуктам с синбиотиками могут служить спреды, легко обогащаемые, благодаря их эмульсионной природе, как пребиотиками, так и пробиотическими культурами.

Разработаны синбиотические комплексы для производства сладкосливочных спредов: в качестве пребиотика рекомендовано использовать концентрат топинамбура в количестве, обеспечивающем содержание инулина в готовом продукте 1,0 %; как пробиотический компонент целесообразно вводить адаптированные смешанные культуры бифидобактерий в составе бакконцентратов непосредственного внесения – *Liobac BIFI* (*B. Bifidum* BB 03 + *B. longum* BL 03 + *B. breve* BR 03 в соотношении 1 : 1 : 10) или *Liobac 3 BIFIDI* (*B. Bifidum* BB 03 + *B. longum* BL 03 + *B. adolescentis* BA 03 в соотношении 1 : 1 : 10), или адаптированные монокультуры *B. longum* ssp. *animalis* Bb-12 в составе бакконцентратов непосредственного внесения *FD DVS Bb-12* или *F DVS Bb-12* в количестве, обеспечивающем содержание жизнеспособных клеток бифидобактерий в спредах не менее $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г на протяжении всего срока хранения.